

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

Date :

Du 23 au 25 Novembre 2021
Du 23 au 25 Mars 2022
Du 11 au 13 Mai 2022



A Paris

Coût HT	550,00 €uros HT
COUT TTC	**660,00 €uros TTC**
Coût Heure/Stagiaire	26,19 €uros HT
Durée	21 heures – 3 jours
Effectif minimum :	8
Effectif maximum :	20



Formation éligible au **CPF**

APPROFONDIR LES TECHNIQUES DE DEGUSTATION

Public concerné

► Professionnels de la production viticole (Œnologues, viticulteurs, chefs de cave, maîtres de chais, courtiers…), professionnels de la commercialisation, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire, experts, personnes en reconversion professionnelle

Pré-requis

► Aucun

Objectifs

► Acquérir et perfectionner les techniques de dégustation appliquée à l'ensemble des vins issus de différents cépages et différentes régions viticoles en mettant en évidence l'influence organoleptique des origines géographiques, des différentes élaborations et techniques d'élevage.

Lieu de l'action

► **Le Chai 33** - 33 Cour Saint Emilion 75012 PARIS

Accessibilité :

► L'accessibilité des locaux et de la formation est possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

Délai d'accès :

► Etude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.

►Dans le cas particulier d'une inscription via la plateforme MonCompteFormation, le délai d'accès est limité par la Caisse des Dépôts à 11 jours ouvrés avant la formation.

Moyens pédagogiques mis en œuvre

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama- Travaux pratiques et dégustations

Moyens d'encadrement

► L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 30 ans de travail d'enseignement et de jury

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation :

►Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée soit oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires soit sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.

►Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation.

A l'issue de la formation :

►Remise au stagiaire d'une attestation de formation.

Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94



MODULE 2
APPROFONDIR LES TECHNIQUES DE DEGUSTATION DES VINS

Objectif : Décrire et noter un vin. Comprendre et identifier quels facteurs extérieurs interfèrent sur la qualité et l'expression des vins. Appréhender les notions de cépage et d'origine.

PROGRAMME

Première journée

Consolider les bases de la dégustation et de l'expression des sensations.
Les différents systèmes de notation. Lier un commentaire de dégustation à la notation.
Incidence des choix techniques sur la constitution et l'expression des vins :
Approche gustative de la compréhension des tanins dans le vin.

Deuxième journée

Incidence des choix techniques sur la constitution et l'expression des vins :
L'effervescence dans les vins : du vin tranquille au vin mousseux
Rapport sucre/ acidité/ alcool : du vin sec au vin liquoreux

Troisième journée

Les cépages, définition, origine, diversité : comprendre la diversité des caractéristiques d'un cépage en fonction de facteurs environnementaux, l'expérimenter par la dégustation.
Segmentation des catégories de vin en France et en Europe, éléments d'étiquetage (compréhension et réglementation).

Evaluation de l'acquisition des compétences du module 2

NB : Chaque jour, des exercices pratiques de dégustation permettent d'approcher les caractéristiques organoleptiques des facteurs étudiés

Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94